REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION EN VAUCLUSE (1)

Surface du vignoble

La surface du vignoble vauclusien par arrondissement et suivant la situation du terrain comprendrait les hectares ci-dessous :

	Plaine	Demi Coteaux	Coteaux
Arrondissement d'Avignon	4.797	1.446	781
Arrondissement de Carpentras	557	3.573	1.653
Arrondissement d'Apt	482	2.816	3.496
Arrondissement d'Orange	2.045	3.918	3.885
	7.881	11.753	9.815

Au total, pour le département, en hectares :

7.881 plaine
11.753 demi-coteaux
9.815 coteaux

29.459 hectares.

La surface totale du vignoble serait donc de 29.459 hectares.

Encépagement. — L'encépagement du sol a été mis en évidence à l'occasion de la foire aux vins qui s'est tenue en 1899 à Avignon, grâce aux renseignements fournis à ce sujet par les viticulteurs dont les vins avaient été favorablement appréciés par la Commission.

Voici les formules d'encépagement ayant produit les vins que nous nous faisons un devoir d'indiquer :

1°	Carignan.	1/2
	Grenache. . . .	1/4
	Aramon. . . . } Clairette. . . . }	1/4
2°	Grenache. . . .	3/4
	Mourvèdre. . . } Carignan. . . . } Clairette. . . . }	1/4

(1) Voir *Revue* numéros 2000 et 2001, page 277 et 293.

3°	Aramon.	1/2
	Carignan. . . .	1/4
	Clairette. . . .	1/4
4°	Carignan. . . .	1/4
	Grenache. . . .	1/4
	Mourvèdre. . .	1/4
	Picquepoul. . .	1/4

Sols de coteaux avec ou sans cailloux :

1°	Grenache. . . .	1/2
	Mourvèdre. . .	1/4
	Counoïse. . . . }	1/4
	Clairette. . . . }	
2°	Carignan. . . .	1/2
	Grenache. . . .	1/4
	Clairette. . . . }	1/4
	Picquepoul. . . }	
3°	Carignan. . . .	1/3
	Mourvèdre. . .	1/3
	Counoïse. . . .	1/3
4°	Grenache. . . .	1/2
	Counoïse. . . .	1/4
	Picquepoul. . .	1/4

A la Nerthe, chez M. Ducos, l'encépagement qui produit son vin si renommé de Chateauneuf-du-Pape, et qu'il a bien voulu de son vivant nous dicter durant la foire aux vins, serait le suivant :

1er groupe, donnant la chaleur, la liqueur et le moelleux :

Grenache ;
Cuisaut ;

ensemble à mettre à la cuve dans la proportion de 2/10 au maximum.

2e groupe, donnant la solidité, la conserve, la couleur, avec goût droit et désaltérant :

Mourvèdre ou Tinta ;
Petite Syrah ;
Muscadin ;
Vaccarèse ;

ensemble à mettre à la cuve dans la proportion de 4/10.

3e groupe, donnant la viscosité, l'agrément, la fraîcheur et un bouquet particulier :

Counoïse ;
Picpoul ;

ensemble à mettre à la cuve dans la proportion d'environ 3/10.

4e groupe, raisins blancs donnant la finesse, le feu et le brillant :

Clairette ;

Bourboulenque ;

ensemble à mettre à la cuve dans la proportion d'environ 1/10 au minimum.

Le vin rouge ainsi obtenu donne, dans les années moyennes, de 13 à 14° d'alcool, dans les grandes années il donne jusqu'à 15°.

Le terrain dans lequel se trouvent ces plants est de coteau, formé par le dilu-vium alpin, argilo-calcaire, rouge, à cailloux roulés. Sa reconstitution date de 1878 ; elle fut due principalement à M. Ducos, député de Vaucluse, Président de la Société d'Agriculture. Aujourd'hui le vignoble de la commune de Châteauneuf-du-Pape dont le territoire est délimité comporte 970 hectares, et pourra en comporter 1.500.

M. le baron P. Le Roy, Président du Syndicat de défense de Chateauneuf-du-Pape, a fait paraître dans la *Revue de Viticulture*, n° 1972, année 1932, des renseignements très précis sur l'évolution du fameux cru de Chateauneuf-du-Pape pendant le demi-siècle qui vient de s'écouler, faisant preuve du plus complet dévouement toutes les fois qu'il s'agit de défendre ou de faire connaître les produits de la région Provençale.

La commune de Chateauneuf-du-Pape peut être fière de posséder un tel défenseur pour la renommée universelle de son cru.

Dans l'ensemble des autres régions vignobles du département, les vins obtenus sont bien constitués, bouquetés, brillants, alcooliques et riches en couleur.

La grande propriété fait surtout son vin ; la moyenne et la petite propriété n'étant pas outillées suffisamment et ne faisant pas toujours la vinification irréprochable, préféraient vendre leur récolte de raisins qu'ils apportaient sur les marchés.

Ils étaient ainsi à la merci des acheteurs qui établissaient eux-mêmes les cours. En 1898, dans nos conférences, nous nous sommes efforcé de leur faire admettre la création de caves coopératives qui existaient déjà depuis quelques années en Suisse, en Allemagne et en Italie, donnant des résultats rémunérateurs pour les petits vignerons.

Nous avons été compris et aujourd'hui il existe dans le département 33 caves coopératives qui fonctionnent dans d'excellentes conditions pour le bien des agriculteurs.

Raisins de table

La variété la plus répandue dans le département est sans contredit le Chasselas. Cépage très méritant qui est principalement cultivé à Thor et dans les communes avoisinantes.

Au point de vue de la production et du commerce des raisins de table à Thor, notre regretté collaborateur et ami, M. A. Tucussel, avait reçu de M. Tramier, avocat, et propriétaire au Thor, un mémoire à ce sujet que nous nous faisons un devoir de reproduire ici.

La production et le commerce des raisins de table au Thor

par M. Tramier

Le Thor est un village de 2.500 habitants, bâti sur les pittoresques rives de la Sorgue, enfoui dans un bouquet d'arbres et situé à peu près au centre du riche département de Vaucluse.

Petit par sa population, il est devenu très grand par la renommée.

Le nom de ce modeste village est maintenant connu dans toute l'Europe pour ses raisins et en particulier pour ses Chasselas.

Son marché est considéré comme l'un des premiers du monde pour l'importance des affaires qui s'y traitent.

Les raisins y sont apportés en quantité presque illimitée et leur qualité est irréprochable.

Origine du marché du Thor

Le marché aux raisins du Thor fut créé officiellement en 1884, mais la vigne était cultivée depuis longtemps dans ce riche terroir. Elle y avait subi les atteintes du phylloxera et n'avait résisté que grâce au procédé, découvert dès 1868 par le docteur Seigle, qui le 26 juillet de cette même année, eut, le premier, recours à la submersion pour détruire le terrible insecte.

Grâce à cette salutaire pratique, la culture de la vigne put se développer au Thor ; et tandis que dans beaucoup d'autres régions, on ne savait pas où on ne voulait pas submerger, le Thor produisait ses premiers Chasselas qui bientôt allaient faire sa fortune.

Les producteurs furent les premiers expéditeurs. Ils confiaient la vente de leurs raisins à des maisons de commission de Paris, des grandes villes de France et de Suisse.

Ces merveilleux fruits, à la robe transparente et poudrée d'or, et à la saveur si délicate furent recherchés dès cette époque sur tous les grands marchés de vente.

Des négociants s'étant bientôt installés au Thor pour faire le commerce de ces raisins, un groupe de producteurs avisés décida de créer un marché régulier qui fut inauguré en 1884.

Au début, les transactions portèrent seulement sur quelques centaines de corbeilles de raisins, mais la prospérité première de ce marché ne cessa de s'accroître.

Les négociants vinrent créer des maisons d'expédition au Thor et étendirent ainsi les modestes relations commerciales des débuts.

L'exportation qui pendant quelques années n'avait été pratiquée qu'avec la Suisse, se développa particulièrement avec l'Allemagne qui devint, dès avant la guerre, le principal débouché.

Importance actuelle du marché du Thor

Des chiffres donneront mieux qu'un commentaire une idée du développement incroyable et de la progression de ce marché.

Années	Nombre de wagons	Poids
—	—	—
1908	504	2.348.165 kg.
1909	647	3.827.000 kg.
1910	440	1.898.000 kg.
1911	733	2.937.289 kg.
1912	412	1.992.000 kg.
1913	980	3.724.156 kg.
1914	——	————
1920	1.122	4.946.224 kg.
1921	1.429	6.700.000 kg.
1922	782	2.899.304 kg.
1923	1.396	6.181.400 kg.
1924	2.630	11.860.000 kg.
1925	3.152	14.144.994 kg.
1926	1.266	5.124.533 kg.
1927	3.897	18.120.352 kg.
1928	4.124	19.523.445 kg.

En 1929, et dans les années suivantes, le tonnage s'est encore accru, mais nous ne possédons pas de chiffre officiel, mais nous pouvons dire qu'il atteint 20.000.000 kilos. Les années déficitaires de cette statistique représentent les années où des gelées de printemps avaient détruit une grande partie de la récolte.

Les variétés cultivées

Si le Chasselas a fait la réputation du Thor, toutes les variétés y sont actuellement cultivées et toutes trouvent dans ce terrain d'élection du raisin de table, des qualités que l'on ne rencontre nulle part ailleurs.

Les nécessités commerciales d'un tel marché exigeaient que les principales espèces de raisins fussent produites dans ce vignoble.

La culture devait approvisionner ce marché pendant toute la saison, de fin juillet au 15 novembre.

Voici quelques variétés qui ont donné les résultats les plus remarquables (par ordre de maturité). Portugais bleu précoce, Joannen, Chasselas doré, Flot d'or, Admirables de Courtillier, Dattier, Œillades noires et blanches, Aramons, Olivettes blanches et noires, Muscats divers, Chasselas tardifs à gros grains ou Gros verts, Servants, Clairettes, etc...

L'organisation de la vente sur le marché du Thor

Les usages de ce marché présentent quelques particularités intéressantes qui, d'ailleurs, ont contribué à sa réputation.

Les raisins ne subissent aucune autre manipulation que celle nécessitée par la cueillette. Les grappes sont soigneusement disposées dans les corbeilles par les vendangeuses, elles-mêmes, et elles ne sont plus touchées avant d'être achetées par le consommateur.

Au marché, où les corbeilles sont présentées à l'expéditeur, elles sont transportées dans le wagon où un système d'échafaudage leur permet de voyager sans couvercle, et par conséquent dans des conditions parfaites d'aération.

Elles subissent cependant un temps d'arrêt avant de pénétrer en gare.

Elles sont en effet visitées par des contrôleurs qui vérifient si elles remplissent les conditions que doit présenter une marchandise loyale, et qui ne délivrent l'exeat que si elle satisfait à cet examen.

En outre, la présence presque quotidienne de l'Inspecteur départemental des fraudes, rend ce contrôle encore plus rigoureux et plus efficace.

Au cours de la dernière campagne, il a dressé plusieurs procès-verbaux contre les vendeurs qui avaient « coiffé » leurs corbeilles, et le Tribunal correctionnel de Vaucluse a sanctionné ce délit en condamnant les auteurs à de sévères amendes.

L'existence de ce contrôle a d'ailleurs pratiquement supprimé la fraude.

L'organisation commerciale du Marché du Thor

La réalisation d'un trafic aussi intense est subordonnée à une parfaite organisation des services commerciaux.

La Cie P.-L.-M., se rendant compte du développement pris par le marché du Thor, après avoir procédé à deux agrandissements successifs de la gare d'expédition, n'a pas hésité à construire une nouvelle gare.

De très vastes cours y sont aménagées et plusieurs kilomètres de voies de chargement y ont été posées.

L'administration des postes a également organisé au Thor des services spéciaux, nécessités par un trafic invraisemblable.

Les chiffres des communications télégraphiques et téléphoniques sont d'ailleurs bien significatifs.

Du 1er août 1929 au 15 novembre, il est parti de la poste du Thor, surtout pour l'étranger, 14.120 télégrammes et il en est arrivé 8.795. Les communications téléphoniques se sont élevées pendant cette période à 19.921.

Des appareils Hugues y ont été installés qui assurent avec rapidité le service télégraphique. Grâce à l'appui du Conseil Général de Vaucluse et de la Chambre de Commerce, des lignes téléphoniques ont été spécialement construites ; et à l'heure actuelle les exportateurs peuvent, presque sans attente, parler avec leurs clients de Suisse et d'Allemagne.

Bien entendu, les grandes Banques ont installé des succursales au Thor, et les plus importantes maisons de transit internationales y ont ouvert des bureaux.

Les principaux centres d'expédition

Le Thor envoie des raisins dans la France entière — mais en dehors de Paris et de Lyon, ce sont les villes de l'Est et du Nord qui sont ses principaux clients.

Mais c'est surtout le commerce d'exportation qui est important.

La Suisse est le pays où le Thor possède la plus vieille et la plus fidèle clientèle. Elle demande surtout du chasselas, et est particulièrement désireuse de recevoir une marchandise de premier choix.

Le nom du Thor est une véritable marque, et tous les marchands de fruits ne manquent pas d'afficher dans leur magasin la provenance de leurs raisins, qui constitue la réclame la plus efficace auprès du consommateur.

L'Allemagne achète une grande quantité de raisins au Thor.

Les plus importantes firmes de Cologne, Francfort-sur-le-Mein, de Dusseldorf, Essen, Brême, Hambourg, Berlin, Munich, etc., y ont des représentants.

L'Allemagne achète toutes les variétés de raisins mais apprécie particulièrement les chasselas et les gros verts.

La Belgique devient depuis quelques années une cliente très importante pour le Thor, grâce à une intelligente et active propagande, poursuivie par le Comité des « Journées du Chasselas ».

Des essais satisfaisants ont été faits également en Hollande et en Tchéco-Slovaquie.

Les journées du Chasselas du Thor

Voici déjà trois ans qu'un comité composé de quelques personnalités du Thor, eut l'heureuse initiative de créer une manifestation agricole et commerciale appelée les « Journées du Chasselas du Thor ».

Placé sous le haut patronage des Ministres de l'Agriculture et du Commerce, cet organisme qui groupe la municipalité du Thor et tous les syndicats agricoles et commerciaux, a eu la bonne fortune d'intéresser les représentants du gouvernement et des grandes assemblées et associations du département de Vaucluse.

Dès la première année, le succès couronna ses efforts. L'idée était d'ailleurs de celles qui méritent la réussite.

Le but est de poursuivre le développement des relations commerciales en rapport avec le développement de la production.

Le Comité présente une exposition de raisins et s'occupe non seulement de toutes les questions relatives à l'organisation commerciale du Thor, mais encore à la recherche de nouveaux débouchés.

A l'heure où la crise viticole apparaît menaçante, les efforts des organisateurs des Journées du Chasselas du Thor méritent d'être particulièrement remarqués et encouragés.

En présence d'une production intensive, ils ont eu le souci d'en assurer la vente ; et aux résultats qu'ils ont obtenus, nous pouvons dire qu'ils ont parfaitement réussi.

D'autres variétés sont également cultivées dans le département et y occupent une place assez importante, c'est ainsi que nous pouvons citer le

Servant ou Plan vert

Ce cépage est cultivé non seulement dans la commune du Thor, mais aussi à l'Isle, au hameau des Vignères, et dans l'arrondissement d'Afat, principalement dans les communes de Saint-Martin de la Brasque, de la Motte-d'Aigues et de Grambois.

Il est très vigoureux et sa production est élevée, quel que soit le mode de culture adopté, submersion ou greffes sur plants américains, quelle que soit la

taille appliquée, souche basse ou sur fil de fer, si la moyenne varie entre 5 et 6 kilos par pied, elle peut atteindre 10 et 12 kilos dans les terrains de choix.

Sa maturité est tardive. N'est récolté que vers la fin septembre, jusqu'à fin octobre.

Saint-Jeannet tardif

En collaboration avec A. Tacussel, nous avons pu étudier ce cépage dans la remarquable collection de raisins de luxe établie à sa propriété de Vaucluse.

Devant les mérites de ce cépage, notre curiosité a été excitée pour aller le voir dans son pays d'origine et surtout nous rendre compte comment il y était cultivé.

C'est grâce à l'obligeance et à l'amabilité de notre ancien Préfet, M. Ballendy, propriétaire viticulteur à Saint-Laurent-du-Var, excursionnant avec nous, que nous avons pu la satisfaire.

Le village de Saint-Jeannet est adossé contre un rocher qui le domine. Des deux côtés se trouvent des terrasses soutenues par des murs, c'est là que se fait la culture du Saint-Jeannet. Les souches sont conduites en treilles. La grappe est lâche, volumineuse et lourde, sa fragmentation est très facile. Ce cépage est très fertile et pas sujet à la coulure.

Olivette noire

Cette variété est surtout cultivée en treille. La grappe est grosse, cylindro-conique, rameuse, ailée. Grains très gros, ellipsoïdes, à chair ferme un peu sucrée ; peau épaisse, résistante, d'un rouge noirâtre. Mûrit tard, vers le commencement octobre, et peut se conserver sur souche très longtemps.

Olivette de Cadenet

Cette variété porte encore le nom de Ténéron de Vaucluse. La grappe est grosse, cônique, épaisse, assez régulière, un peu lâche, sur un pédoncule gros, assez fort. Grain gros, olivoïde, sur un pédicelle court et gros ; chair ferme, juteuse, sucrée, agréable ; peau épaisse, opaque, assez résistante, passant du blanc verdâtre au jaune, un peu doré à la maturité qui est tardive.

Ce cépage est productif et est principalement cultivé dans le territoire des communes de Cadenet et de Villebonne.

Variétés dites de Luxe

En plus des variétés indiquées ci-dessus, d'autres dites de Luxe sont cultivées dans les communes du Thor, de l'Isle, de Cornillon, etc... Les variétés, telles que le Joannenc, le Dattier de Beyrouth, le Bicane, le Gros Colman, le Frankental, le Cinsaut, etc..., nous les avons décrites avec M. Tacussel dans l'Ampélographie de MM. Viala et Vermorel. La plupart se distinguent par des grappes magnifiques, à gros grains sucrés, à goût agréable, pouvant être servis sur les plus somptueuses tables.

Ainsi qu'on peut en juger par cette nomenclature, l'ampélographie de Vau-

cluse est loin d'être indigente ; aussi les viticulteurs y ont-ils trouvé parmi ces cépages les plus divers, ceux convenant le mieux au sol, à l'exposition, et dont l'expérience déjà faite a démontré les qualités, tant au point de vue de la résistance que de la fructification.

Stations uvales

Indiquons que depuis treize ans il se tient à Avignon, fin avril commencement mai une foire-exposition agricole dont les membres ont bien voulu me désigner comme Président, et qu'en 1931, en plus des grandes manifestations instituées, l'initiative fut prise de la création d'une station uvale à Avignon.

A cette occasion le Comité invita les ministres plénipotentiaires des grandes capitales d'Europe et organisa une conférence faite par M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin. Cette conférence eut lieu dans la grande salle d'honneur de la Mairie, le samedi 2 mai, sous la Présidence de notre sympathique et très estimé Préfet, M. Monis. Cette conférence avait pour but la création à Avignon de la première Station uvale de France. L'exposé de M. Douarche fut si documenté, si clair et si précis sur l'utilité et les avantages d'une station uvale qu'il aboutit à sa création.

Le local pour son fonctionnement, situé au centre de la ville, dans le jardin Saint-Martial, fut mis à la disposition du Comité par M. Gros, maire-député d'Avignon, qui lui fit accorder en même temps par le Conseil municipal une subvention.

La station uvale eut un plein succès qui se continue d'ailleurs encore et a servi d'exemple à la création de celle du Thor et à bien d'autres dans la région du Midi.

*
* *

D'après ce qui vient d'être exposé dans ce mémoire, nous pouvons dire qu'aujourd'hui le vignoble Vauclusien est bien reconstitué, que le département a repris son ancienne place et qu'il a retrouvé sur le marché des vins et des raisins sa première importance.

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — L'abaissement brusque de la température qui s'est produit à la fin d'octobre dans notre région, n'a pas persisté. Le thermomètre n'est descendu à 0 qu'une matinée. Depuis, nous jouissons d'un temps doux qui a bien mûri les fruits d'arrière-saison et favorisé la sortie des roses et des fleurs de toutes sortes, dans les jardins et autour des maisons de campagne. Aussi l'agrément de la vie rurale se prolonge cette

année plus que d'habitude, malgré l'arrivée trop hâtive du crépuscule dans l'après-midi. Les travaux agricoles sont favorisés, par suite de l'absence de grandes pluies. On continue au vignoble, à faire les labours, les trous de remplacement, la taille longue pour pouvoir déchausser et employer les fumiers de ferme préparés l'été, pratiquer aussi le badigeonnage des plaies avec le sulfate de fer.

Les plantations peuvent commencer surtout dans les terrains secs de coteaux de notre région.

Lorsque les trous de remplacement sont faits, il est bon de les laisser aérer pendant un certain temps. C'est pour cela que nous recommandons toujours de faire ces trous aussitôt après les vendanges, lorsque le sol n'est pas trop sec.

Mettre dans ces trous, des racinés robustes, éviter les franco × américains. Le Rupestris du Lot, le 420 A et le 161-49 C conviennent bien pour remplacer les manquants dans les vieilles vignes.

Si l'on avait l'intention de mettre des producteurs directs (hybrides), il faudrait choisir les variétés, dont les raisins mûrissent en même temps que ceux des vieilles vignes. Ces cépages ne sont d'ailleurs pas à conseiller, à moins de les planter tout greffés sur plant américain.

Bien recommander aux ouvriers chargés de mettre les racinés en place dans les trous : 1° de mettre au fond du trou une couche de 10 centimètres de terre meuble, prise à la surface du sol, en dehors de la terre retirée du trou ; 2° bien aligner le plant ; 3° étaler les racines rafraîchies préalablement à la serpe ou au sécateur bien tranchant, sur la couche de terre meuble du fond ; 4° tomber sur les racines, une couche de terre tirée aussi de la surface du sol ; 5° tasser légèrement cette terre pour qu'elle adhère bien aux racines ; 6° combler le trou avec la terre enlevée, au moment de la confection des « cassots » et butter fortement le plant. Il sera bon de ne tailler les pousses anciennes qu'après les grands froids, mais avant le départ de la végétation.

Eviter surtout de piétiner autour du plant, lorsque le trou est comblé comme le font pas mal d'ouvriers, ce qui empêche l'air de pénétrer dans la terre durcie par le piétinement.

Beaucoup d'ouvriers agricoles ne tiennent pas compte des recommandations ci-dessus, si le régisseur ou le propriétaire ne surveillent pas les plantations. Nous avons souvent fait cette constatation. En faisant les premières plantations maintenant, on peut au mois d'avril remplacer les plants qui n'ont pas « poussé ».

On a le temps encore de répandre les engrais chimiques ou minéraux. Nous en parlerons dans nos chroniques ultérieures.

Disons seulement aujourd'hui, que pour notre région où les pluies et l'humidité prolongée ont tapissé le sol d'herbages de toutes sortes, l'humus ne manquera pas, une fois ces herbes enfouies ou desséchées à la surface du sol. Il sera préférable, lorsqu'on aura utilisé les fumiers préparés à la ferme, d'acheter des engrais chimiques et minéraux, que de mettre dans le sol, des fumiers de commerce qui n'aideraient pas à combattre les insectes nuisibles et les maladies cryptogamiques.

Il faudra s'adresser pour l'achat des engrais, à des maisons sérieuses et connues, et non à cette multitude de petits marchands d'engrais qui vont acheter les matières premières aux grandes maisons.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles deviennent de plus en plus calmes, si on les considère au point de vue affaires.

Les viticulteurs les fréquentent en ce moment, surtout pour s'entretenir de la situation économique peu rassurante pour l'avenir quoiqu'en veuillent dire certains hommes politiques.

Après le coup de feu qui n'a pas été violent cette année, aussitôt après les vendanges, le calme qui se produit toujours à cette époque est revenu.

Le commerce n'achète plus, parce que le viticulteur qui n'a presque pas récolté de vin dans notre région, ne veut pas le céder aux bas prix qu'on lui offre.

A cause des faibles degrés produits dans tout le Midi, les vins d'Algérie sont recherchés. Aussi des hausses se produisent toutes les semaines. On arrive en

ce moment à payer les bons vins d'Algérie 17 fr. le degré pris quai Sète. Les demandes sont si nombreuses qu'on s'attend encore à une hausse sur ces vins.

Les vins de Tunisie qui sont encore meilleurs cette année, pour les coupages, que les vins d'Algérie, sont aussi très recherchés.

Au-dessus de 17 francs le degré, les vins d'Espagne arriveront dans les ports de la Méditerranée et dans celui de Sète en particulier qui en a déjà reçu.

On comprend la faveur dont jouissent ces vins destinés à remonter par des coupages, lés vins faibles récoltés dans le Midi.

La Tunisie, dont les vins titrent en moyenne 12° sont encore plus recherchés que les vins d'Algérie pour les coupages. C'est pour cela que la Chambre de commerce de Sète a demandé au gouvernement d'autoriser l'entrée de vins de Tunisie en dehors du contingentement prévu, ce qui a valu une protestation énergique de la C. A. V.

Pourtant, le président de la Chambre de Commerce de Sète, que le président de la Commission des boissons de la Chambre a fait nommer dans tous les organismes officiels de la viticulture et du vin, se trouve continuellement en contact avec les représentants de la C. G. V. C'est cette dernière association, puissante autrefois, qui a donné l'importance qu'il a, au président de la Commission des Boissons de la Chambre. Elle est bien servie !

En ce moment, la C. G. V. se remue surtout dans l'Hérault et essaye de reprendre de l'importance, en déclenchant un mouvement de protestation, contre les « lenteurs du gouvernement à protéger la viticulture de la métropole ». Elle pousse les corps élus à prendre la tête du mouvement. C'est assez adroit.

Nous avons déjà annoncé qu'une première réunion des maires, conseillers généraux et députés avait eu lieu à Béziers pour les arrondissements de Béziers-Saint-Pons.

Le dimanche 6 courant, la Section de la C. G. V., Montpellier-Lodève avait convoqué tous les élus de ces arrondissements, à Montpellier. Deux députés sur quatre avaient répondu à l'appel. Aucun sénateur n'est venu. Il manquait des conseillers généraux et pas mal de maires.

Le député qui représente dans l'Hérault, la région des châtaigniers, a peur de se trouver en contact avec les viticulteurs de son département et redoute d'entendre les ordres du jour présentés. Il a toujours une excuse de voyage à Rome pour exalter les vins de l'Italie, à Lyon où les banquets sont fameux, en Alsace, voire même quelquefois en Algérie.

Viticulteurs, soyons pratiques, poussons surtout à la consommation du vin et des raisins. Ne demandons pas tout au gouvernement si nous voulons conserver un peu de liberté. — E. F.

A l'Ecole d'Agriculture de Montpellier. — Par arrêté en date du 3 novembre 1932, M. Branas Jean, ingénieur agricole, chef de travaux à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, a été nommé, après concours, professeur de viticulture (6e classe) au même établissement, en remplacement de M. Ravaz, en retraite.

Nos félicitations à M. Branas, qui prend possession d'une chaire célèbre dans le monde entier et qui fut illustrée par ses trois précédents titulaires : G. Foëx, P. Viala et L. Ravaz. — *N. D. L. R.*

Le scandale de l'accord commercial avec le Portugal. — Nous avons dénoncé naguère l'immoralité du système des accords commerciaux qui nous a valu le scandale des vins italiens. Lorsque nous avions exposé nos griefs devant la Commission interministérielle de la viticulture, le ministre de l'Agriculture de l'époque, M. Tardieu, nous répondit que « le passé était mauvais » et nous donna l'assurance que de pareils faits ne se renouvelleraient plus à l'avenir.

Vaine assurance : les mêmes pratiques se perpétuent et se perpétueront jusqu'à ce qu'un coup de balai parlementaire nettoie le ministère du Commerce.

Nous avons protesté le 11 septembre contre l'accord commercial avec le Portugal intervenu le 12 juillet, mais tenu secret pendant près de deux mois. Cet accord fournit un exemple remarquable du sans-gêne avec lequel notre gouvernement sacrifie les intérêts de la production nationale.

Nos critiques portent sur les clauses concernant : 1° les surtaxes douanières ; 2° les vins ordinaires ; 3° les vins de liqueur.

Surtaxes douanières. — Notre premier grief est l'absence complète de réciprocité pour la suppression des surtaxes douanières respectivement établies dans les deux pays.

Un décret-loi portugais du 26 février 1932 avait augmenté les tarifs déjà prohibitifs de ce pays d'une surtaxe qui pour les produits de provenance française constituait une majoration de tarif de 50 à 100 %.

Il appartenait à notre gouvernement, en présence de ces mesures ultra-prohibitives, de faire usage de l'article 17 du décret de codification des lois de douane du 28 décembre 1926 et de frapper les importations portugaises d'une surtaxe similaire. Il se garda bien de le faire et se borna à faire application au Portugal de la surtaxe de change prévue par l'article 6 du décret précité à l'égard des pays à monnaie avariée. Cependant, ce qui était en question, ce n'était pas la dépréciation de l'escudo, qui ne s'était pas sensiblement aggravée depuis l'accord du 4 mars 1925 et à l'égard de laquelle notre gouvernement n'avait jugé utile jusqu'alors de prendre aucune précaution : c'était la façon dont il convenait de répondre aux surtaxes portugaises du 26 février 1932.

La mesure prise par notre gouvernement fut donc des plus bénignes ; à des surtaxes de 50 à 100 %, il répondait par un décret du 17 mai 1932 par une simple surtaxe de 15 %.

Mais chose surprenante, ce fut seulement le 1er août que cette surtaxe fut mise en application.

Notre gouvernement aurait voulu donner un stimulant énergique aux importations portugaises qu'il n'aurait pas agi autrement. Dire au commerce d'importation : « J'établis une surtaxe douanière, mais je ne la perçois pas tout de suite ; je ne la percevrai que dans quelques semaines », c'est en réalité lui dire : « Hâtez-vous de faire vos expéditions avant la mise en vigueur du nouveau tarif. »

Le conseil fut entendu ; les importations de Porto atteignirent en juin et juillet des chiffres records. Elles s'élevèrent : en juin à 17.239 hectos ; en juillet à 37.356 hectos. Ces importations massives arrêtèrent complètement la vente de nos Banyuls et de nos Frontignan.

Quoi qu'il en soit, du moment que les deux pays signaient un accord, la première mesure qui s'imposait, c'était de part et d'autre la suppression des surtaxes.

C'est ce que fit la France, qui supprima intégralement sa surtaxe de 15 %.

C'est ce que ne fit pas le Portugal, qui maintint ses surtaxes dans la proportion de 80 à 95 %.

Nous savons bien que dans les négociations d'accords commerciaux, suivant l'expression pittoresque employée le 21 janvier 1931 au cours d'une audience que nous donnait le président du Conseil, lorsque nous demandons un œuf, on nous réclame un bœuf. Mais pourquoi, en la circonstance présente, notre gouvernement s'est-il contenté d'un œuf et a-t-il donné un bœuf ?

Vins ordinaires. — On connaît la situation angoissante du marché des vins en France. Avons-nous besoin de favoriser les importations étrangères ?

C'est ce que suppose notre gouvernement qui a accepté un contingent de 150.000 hectolitres de vins portugais au tarif minimum de 84 francs.

Peu importe, nous dit le ministre de l'Agriculture qui, par solidarité, a pris la défense de l'accord. « Il s'agit, à l'égard du Portugal, d'une satisfaction plus morale qu'effective, puisqu'en fait ce pays n'importe pas de vins ordinaires. »

Erreur : le Portugal importe chez nous des vins ordinaires, lorsqu'il trouve en France des tarifs de douane favorables et des prix avantageux.

C'est ainsi qu'il a importé :

En 1922	1.480.638 hect.
En 1923	439.778 hect.

En ce moment, le déficit de la récolte en France rend les prix avantageux pour le Portugal, malgré le droit de douane de 84 fr. neutralisé en grande partie par le bas prix de la main-d'œuvre portugaise et par les pratiques tolérées dans les ports étrangers.

Il y avait cependant une gêne pour l'importation des vins ordinaires. Ces vins sont, en général, d'une âpreté désagréable au goût et ne sont guère utilisables qu'en coupage. Or, l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, en vue de défendre la qualité de nos vins, a interdit le coupage avec des vins étrangers, qui servaient de véhicule à ce qu'on appelle communément « la bistrouille ».

Eh bien, dans l'accord, le gouvernement prend l'engagement de demander au Parlement l'abrogation de cette loi en faveur des vins portugais, ce qui amènerait nécessairement son abrogation totale, tous les pays étrangers devant réclamer la même faveur.

Sans doute, le gouvernement nous répond que le Parlement reste libre de sa décision, mais il n'en est pas moins vrai que le gouvernement prend l'initiative de l'abolition d'une des rares mesures prises en faveur de la viticulture française et qu'il a saisi le Parlement d'un projet de loi tendant à autoriser, contrairement à l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, le coupage des vins portugais. Quant à la liberté du Parlement, personne n'ignore qu'elle n'est pas entière à raison des moyens de pression dont le Gouvernement dispose sur sa majorité.

Quant aux dispositions concernant les restrictions à l'importation des vins portugais en cas de blocage, nous nous bornerons à signaler qu'en cas de blocage de la récolte française, l'importation portugaise serait soumise à une restriction insignifiante. Comme on le voit, c'est complet !

Vins de liqueur. — Nos vins doux naturels et nos vins de liqueur, Banyuls, Frontignan sont concurrencés d'une façon ruineuse par les Portos ou plutôt par les simili-Portos.

Le gouvernement portugais avait pris, par un décret du 10 décembre 1921, des dispositions qui, si elles avaient été observées, nous auraient préservés de la concurrence des simili-Portos, la seule dangereuse à raison de leurs abondance et de leur bas prix.

Mais il n'en a rien été, ce qui a été reconnu par le gouvernement portugais lui-même qui dans un décret du 10 avril 1930 avoue « que le vin de Porto donne lieu à la pratique d'une contrefaçon par addition de sucre inverti ou d'autres vins, avec cette aggravation que son authenticité devient de ce fait faussement attestée par le certificat d'origine émis par les autorités portugaises ».

Pour mettre un terme à ces fraudes, absolument patentes, le gouvernement portugais a pris dans ce décret de nouvelles dispositions, lesquelles n'ont pas été mieux observées que les précédentes, puisqu'un nouveau décret du 14 avril 1932 a dû encore les compléter.

Il n'y a là qu'un trompe-l'œil et nous avons la preuve que ces mesures n'existent que sur le papier. Ainsi, d'après le décret, le pourcentage en liqueur de vin de Porto doit se maintenir entre 0 et 20 grammes de sucre réducteur ; or, trois échantillons de Porto, que nous venons de faire analyser à la Station œnologique de Narbonne, ont donné respectivement 79 gr. 20, 83 gr. 60, 90 gr. 20 de sucre réducteur.

De même le décret fixe pour l'année 1932 le prix minimum des Portos à 4 escudos le litre pour le vin logé — prix correspondant aux taux du change actuel de 100 escudos pour 82 fr. 50 français — à 330 fr. l'hect. Or les Portos sont offerts maintenant comme il y a un an à 160 fr. l'hectolitre f. o. b. Porto !

Le seul moyen efficace de déjouer ces fraudes serait, comme nous le réclamons depuis longtemps, de contingenter l'importation des Portos à un chiffre correspondant à la quantité réelle de Portos authentiques susceptibles d'être importés en France ; cette quantité peut être facilement déterminée par le chiffre

des importations à l'époque où l'industrie des simili-Portos n'était pas encore aussi prospère.

Notre gouvernement a refusé de soutenir notre réclamation et nous répond avec sérénité que la législation portugaise nous offre toutes garanties.

C'est se moquer absolument de nos producteurs, et tourner leur ruine en dérision.

Conclusion. — L'accord commercial avec le Portugal n'est qu'un leurre pour notre exportation industrielle ou agricole ; cet accord contient seulement l'amélioration en notre faveur du tarif douanier sur 21 positions du tarif portugais, qui reste absolument prohibitif. En serait-il autrement, le résultat serait le même : le Portugal ne peut rien nous acheter parce qu'il n'a pas le sou pour payer.

L'accord sert uniquement les intérêts des importateurs de simili-Portos et autres vins portugais, en sacrifiant délibérément les intérêts des producteurs français.

On ne saurait en être surpris puisque M. Julien Durand, ministre du Commerce, figure encore dans le Bulletin de la Chambre de Commerce franco-portugaise comme président de cette compagnie. Puisque le Portugal ne peut rien nous acheter, il faut bien que nous lui achetions ses vins, le seul produit qu'il ait à vendre ; c'est un moyen de maintenir les échanges, non pas de marchandises, mais de Portos de pacotille contre nos billets de banque. — GUSTAVE COSTE.

Situation du marché des vins. — Le *Journal Officiel* du 15 novembre indique des chiffres intéressants relatifs au marché des vins pendant le premier mois de la campagne 1932-1933.

On se rappelle qu'en septembre, des prélèvements importants avaient déjà été faits sur la récolte de 1932, d'ailleurs tardive ; 1.131.158 hectolitres de vin et 537.607 hectolitres de vendanges étaient passés aux mains du commerce, soit 1.668.765 hectolitres au total. En octobre, les sorties nouvelles ont été de 4.676.856 hectolitres de vin et 284.390 hectolitres de vendanges, soit 4.961.246 hectolitres au total. La récolte de 1932 a donc déjà fourni, à fin octobre 5.808.014 hectolitres de vins et 821.997 hectolitres de vendanges, soit 6.630.011 hectolitres au commerce. L'an dernier, les quantités correspondantes s'élevaient à 7.148.522 hectolitres, soit environ 500.000 hectolitres de plus.

La consommation taxée, en octobre 1932, s'est élevée à 4.125.930 hectolitres, contre 4.236.485 hectolitres en octobre 1931.

Les stocks du commerce sont à fin octobre 1932, de 13.088.148 hectolitres, contre 13.705.383 à fin octobre 1931.

L'attente des déclarations de récolte et des résultats d'analyse et de dégustation des vins nouveaux rend le commerce circonspect, ce qui explique le manque d'affaires sur les principaux marchés des vins. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr. ; 10°, 180 à 190 fr. ; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.800 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.600 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, 922 fr. Mâcon 1res côtes, de 375 à 425 fr. ; Mâconnais, 500 à 550 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 450 à 500 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 25 à 14 fr. ». Distillerie, de 7 fr. 75 à 8 fr.

MIDI. — *Nîmes (14 novembre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° » à » fr. ; Montagne, 9 à 10°, » à » fr. ; Costières, 10 à 11°, » à » fr. — Récolte 1932, Aramon, 7°5 et au dessus, » fr. » à » fr. ; Montagne, 7°5 à 9°, » à » fr. ; Costières, 8 à 9°, » à » fr. le degré. Insuffisance d'affaires. Pas de cote. Trois-six B. G., 880 à 900 fr. ; trois-six de marc, 830 à 840 fr. Eau-de-vie de marc, 820 à 830 fr.

Montpellier (14 novembre). — Vins rouges, 8°, de 125 à 130 fr. ; 9°, 150 à 155 fr. ; 10°, 160 à 165 fr. l'hecto. Vins nouveaux, 7°05 et au dessus, 13 fr. 50 à 15 fr. 50. Esprit de vin à 86°, de 950 à 960 fr. ; Marc à 86°, 900 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 900 fr.

Béziers (10 novembre). — Vins rouges 1931 : Plaine, 8°8 à 10°, de » à » fr. l'hecto. Coteau, 9° à 10°5, de 140 à 150 fr. Haut Coteau, de 11 à 12°, 165 à 190 fr. Récolte 1932 : Plaine, 8° à 8°5, de 105 à 112 fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de 120 à 150 fr. ; Blancs supérieurs, 9° à 10°5, de 140 à 170 fr. 3/6 pur vin, 86°, de 815 à 825 fr. ; les 100°, 950 à 960 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. ; les 100°, » à » fr. ; 3/6 de marc, de 730 à 775 les 86° ; les 100°. 850 à 880 fr. Eaux-de-vie de marc 52°, de 442 à 445 fr. les 52° ; les 100°, 850 à 860 fr.

Minervois (13 novembre). — Marché d'Olonzac, Vins vieux, 15 à 16 fr. le degré. Vins nouveaux, 13fr. à 15 fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 novembre). — Vins vieux. de 9° à 12°, de 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins nouveaux, 7°5 à 10°, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (12 novembre). — De 12 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (10 novembre). — Vins rouges 1931, de 9 à 10°, 15 à 16 fr. 50 1932, de 13 fr. 50 à 15 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants 1931 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; vieux, de 220 à 240 fr. — B.-Rhin, de 190 à 210 fr. ; vieux, 200 à 220 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 340 à 420. — B.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; vieux, de 320 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 112 fr. à » fr. »; orges, 76 fr. à 80 fr.; escourgeons, 64 fr. à 69 fr.; maïs, 82 fr. » à 86 fr. 50; seigle, 72 fr. » à 76 fr. »; sarrasin, 79 fr. à 83 fr.; avoines, 78 fr. 50 à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 74 à 53 fr. 10. Buenos-Ayres, 33 fr. 60 à 35 fr. 80. Chicago, 46 fr. 08 à 51 fr. 45. — Sons, 36 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 40 fr.; remoulages, de 43 à 55 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 25 à 35 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 475 fr.; féveroles, de 68 à 69 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 212 fr. » à » fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 7 fr. 50 à 12 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 170 à 310 fr.; blancs, 160 à 210 fr.; d'Espagne, Muscat, 500 à 850 fr. — Bananes Canaries, 300 à 475 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Mandarines, 400 à 500 fr. — Oranges, 150 à 300 fr. — Marrons français, 150 à 400 fr. — Figues, 350 à 800 fr. — Noix fraîches, 250 à 400 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 130 à 250 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Pommes de choix, 360 à 800 fr. — Tomates du Midi, 190 à 300 fr.; tomates de Paris, 140 à 225 fr. — Haricots verts, de 250 à 850 fr. — Artichauts, 50 à 150 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 50 à 400 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 75 à 260 fr. — Laitues de Paris, 20 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 180 à 250 fr. — Carottes de Meaux, de 50 à 70 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Endives, 400 à 600 fr. — Navets, de 75 à 130 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.